

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – PANCETA TRIÂNGULO SEM PELE		Cód. Documento: FT.0265
			Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
Razão Social: FRIGODELISS LTDA. – ABATEDOURO FRIGORÍFICO			
Endereço: Estrada Velha Capivari – Porto Feliz, S/N – Terra Roxa			
Cidade: Capivari			
Estado: SP	CEP: 13369-899	Caixa Postal: 61	
CNPJ: 11.257.856/0001-63		I.E.: 253.106.729.113	
Nome do Responsável (Qualidade): Rafaela Ferrari Bedendi		e-mail: rafaela@frinni.com.br	
		Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9546	
Nome do Responsável (Comercial): Rogério Bresciani		e-mail: rogerio@frinni.com.br	
		Tel.: (19) 3492-9390 Ramal: 9504	

2. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	
PRODUTO: CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – PANCETA TRIÂNGULO SEM PELE	
DESCRIÇÃO NOTA FISCAL: (SC PLAST) PANCETA TRIÂNGULO RESFR SEM PELE	
MARCA: FRINNI	CÓDIGO: F0265
REGISTRO: SIF/DIPOA sob nº 0164/1983	VALIDADE: 14 dias
TEMPERATURA: Mantenha resfriada entre 0 a +7°C.	
QUANTIDADE DE PEÇAS: Aproximadamente 5 peças	PESO DA PEÇA: Aproximadamente 4kg
EAN13: 7898609892057	NCM: 0203.19.00
DESTINO: Mercado interno	

3. EMBALAGEM	
3.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA	
TIPO: Filme de Polietileno	PESO: 55g
PESO BRUTO: Aproximadamente 18kg	PESO LÍQUIDO: Aproximadamente 18kg
DIMENSÕES: 550x750mm	
3.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA	
Não se aplica.	

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 1 / 6
---	---	----------------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM		Cód. Documento: FT.0265
	OSSO – PANCETA TRIÂNGULO SEM		Data emissão: 05/07/2024
	PELE		Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

4. DECLARAÇÕES
4.1. DECLARAÇÃO DE OGM
Suíno alimentado com ração contendo ingrediente transgênico.
4.2. DECLARAÇÃO DE GLÚTEN
Não contém glúten.
4.3. DECLARAÇÃO DE AROMATIZANTE
Não contém aromatizantes.
4.4. O PRODUTO ACABADO PASSOU POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO?
Não.

5. ALERGÊNICOS				
Ingredientes Alergênicos	Contém	Contém Derivados	Pode Conter	Não Contém
Trigo				X
Centeio				X
Cevada				X
Aveia e suas estirpes hibridizadas				X
Ovos				X
Peixes				X
Amendoim				X
Soja			X	
Leite de todas as espécies de animais mamíferos			X	
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i> , <i>sin.: Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)				X
Avelãs (<i>Corylus spp.</i>)				X
Castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i>)				X
Castanha do Brasil ou Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)				X
Macadâmias (<i>Macadamia spp.</i>)				X
Nozes (<i>Juglans spp.</i>)				X
Pecãs (<i>Carya spp.</i>)				X
Pistaches (<i>Pistacia spp.</i>)				X
Pinoli (<i>Pinus spp.</i>)				X

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 2 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – PANCETA TRIÂNGULO SEM PELE		Cód. Documento: FT.0265
			Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

Castanhas (<i>Castanea spp.</i>)				X
Látex natural				X

6. PADRÃO MICROBIOLÓGICO					
Parâmetros	Especificação				Referência
	n	c	Limite intermediário	Limite máximo	
<i>Escherichia coli/g</i>	5	3	10 ²	10 ³	IN nº161, de 01 de julho de 2022
<i>Aeróbios mesófilos/g</i>	5	3	10 ⁵	10 ⁶	
<i>Salmonella spp./25g</i>	Ausência				

7. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	
Parâmetro	Especificação
Odor	Característico
Cor	Característica
Aspecto	Característico

8. PARÂMETROS DE QUALIDADE	
Parâmetros	Especificação
Hematomas, Coágulos	Ausência
Veias, Pelos, Contaminação Fecal, Corpos Estranhos, Abscessos	Ausência
Ossos, Cartilagem	Ausência

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 3 / 6
---	---	---------------

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – PANCETA TRIÂNGULO SEM PELE		Cód. Documento: FT.0265
			Data emissão: 05/07/2024
			Revisão nº: 01
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Este produto é isento do uso da tabela nutricional segundo a legislação RDC N° 429 de 08 de outubro de 2020 e IN N° 75 de 08 de outubro de 2020.

10. CONSERVAÇÃO / MODO DE PREPARO

CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA		
Dentro do prazo de validade consumir até:		
Modo de conservação	Embalagem fechada	Embalagem aberta
Refrigerador (0°C a +4°C)	Vide validade	3 dias

Este alimento, se manuseado incorretamente ou consumido cru, pode causar danos à saúde. Para sua segurança, siga as instruções abaixo:

Mantenha refrigerado até o momento do preparo.

Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos.

Não lave o produto cru antes do manuseio.

Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 4 / 6
---	---	---------------

**FICHA TÉCNICA****CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM
OSSO – PANCETA TRIÂNGULO SEM
PELE**

Cód. Documento: FT.0265

Data emissão: 05/07/2024

Revisão nº: 01

Documento Confidencial

X

Cópia Controlada

11. FOTO DO PRODUTO**PRODUTO:**

Panceta triângulo sem pele.

**EMBALAGEM PRIMÁRIA:**

Sacos de polietileno verde com fechamento através de solda. Na embalagem deverá constar em sua face principal as identificações do fornecedor juntamente da etiqueta primária (nome, endereço, CNPJ, insc. estadual, data de fabricação e validade, identificação do produto, o carimbo de inspeção do S.I.F., etc).

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi
Coord. QualidadeAprovado por: Rogério Bresciani
Ger. Comercial

Página: 5 / 6

	FICHA TÉCNICA		
	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO – PANCETA TRIÂNGULO SEM PELE		Cód. Documento: FT.0265
			Data emissão: 05/07/2024
		Revisão nº: 01	
Documento Confidencial	X	Cópia Controlada	

12. QUADRO DE REGISTROS DE REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição
00	03/11/2020	Emissão do documento.
01	05/07/2024	Revisão da ficha técnica.

Elaborado por: Rafaela F. Bedendi Coord. Qualidade	Aprovado por: Rogério Bresciani Ger. Comercial	Página: 6 / 6
--	--	---------------